	**FICHA TÉCNICA** **DE** **SALCHICHA CON BACON** **TG 10bolx500g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3813** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Frankfurt con bacon

Código EAN 13: 843602410247 5
Código EAN 128: (01) 1843602410247 2 (15) fc (10) lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCIÓN Fankfurt cocida tipo cocktail envuelta en loncha de bacon.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

60,3% Bacon (panceta de cerdo, sal, jarabe de glucosa de maíz, azúcar, proteína de soja, aromas, estabilizadores (E-451, E-420, E-407), conservador (E-250), antioxidantes (E-316, E-331))
39,7% Salchichas frankfurt cocidas (carne de cerdo, carne separada mecánicamente de pavo y pollo, carne separada mecánicamente de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, aromas, estabilizadores (E-451, E-407), antioxidante (E-316), conservante (E-250)

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

12 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preparación mediante cocinado al horno o por fritura tras el cual estará listo para servir.
Mantener a temperaturas inferiores a -18 ºC.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: En bolsas de plástico de dos cuerpos termosellables, aptas para estar en contacto con alimentos, de 500 g, con el producto congelado.
Unidad mínima de venta: 500 g

Caja:

Largo (cm)	38,8
Ancho (cm)	18,8
Alto (cm)	21,3
Unidades caja:	10
Kilos caja:	5

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	8
Kg de Palet:	480

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	
De los cuales azúcares	
Grasas:	
De las cuales saturadas	
Proteínas:	
Sal	

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías:
Kjulios:

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

	FICHA TÉCNICA DE SALCHICHA CON BACON TG 10bolx500g	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3813 Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Microorganismos aeróbicos (30ºC) <1,0E+06 UFC/g
Coliformes totales (30ºC) < 1,0E+04 UFC/g
Estafilococos aureus 1,0E+02 UFC/g
Salmonella Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes < 1,0E+02 UFC/g
Escherichia Coli < 1,0E+02 UFC/g
Clasificación del producto: comida preparada con tratamiento térmico (alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales).

Normas
Reglamento (CE) nº 852/2004, Reglamento (CE) nº 2073/2005, Reglamento (CE) nº 1441/2007, Real Decreto nº 640/2006

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo TRAZAS
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☒ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☒ b. Almendras TRAZAS
  - ☐ c. Anacardos
  - ☐ d. Pascanas
  - ☐ e. Castañas de Pará
  - ☐ f. Pistachos
  - ☐ g. Nueces
  - ☐ h. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☒ 11. Mostaza y productos derivados TRAZAS
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

Se elabora en el mismo establecimiento un producto (Dátil con almendra y bacon) que contiene almendras.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Veteado blanco y rosado. Se oscurece al hornear.
Sabor: Salado, con un ligero toque ahumado.
Textura: Exterior crujiente por el bacon, con un interior suave y carnoso.
Olor: Ahumado

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 43-44 piezas por kilo
% inyección:
Peso pieza/unidad: 22-23 gramos
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

☐ IQF ……………………………………………………………..
☐ VACÍO ……………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO …………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ……………………………………………………………..
☐ OTRO ……………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO